

Der grüne Saft

Gib ihnen Saures, Parzival!
Verjus, der Universal-Würzsaft
des Mittelalters, kommt wieder
in Mode. Auf den Spuren des
Geschmacks der Ewigkeit.

STEFAN BUSZ

Machen wir einmal ein kleines Speisewunder. Das Rezept dafür: Man nehme einen Stein. In seinem Versroman «Parzival» beschreibt Wolfram von Eschenbach ein solches Wunderding. Nur ein Stein genügt, und schon ist die Tafelrunde satt, samt Königin Rapanse und den vierundzwanzig Jungfrauen in ihrem Geleit. «Wonach man auch die Hand streckte, fand man bereit / Speise warm, Speise kalt, Speise neu und auch alt, / Wild und zahm von den Feldern und aus dem Wald.» Das ist, Gral sei Dank, das All-you-can-eat-Buffer à la Mittelalter.

Wolfram von Eschenbach bleibt aber in seiner Tischlein-deck-dich-Beschreibung recht pauschal. Speise warm,

«Es ist wie bei allen
guten Dingen, auch beim
Verjus kommt es auf das
richtige Mass an»

Rolf Pfenninger, «Schiffli», Obermeilen

Speise kalt, Speise neu und alt, das ist eher ein Witz. Wo bleiben da die Geheimnisse der mittelalterlichen Hofküche? Fest steht aber: Parzival war da recht sauer.

Denn die Zutaten zum Speisewunder sind: «salsen, pfeffer, agraz.» Salsen ist klar: Salz. Pfeffer ist Pfeffer. Und agraz ist der Saft aus unreifen Trauben. Das Mittelalter war voll davon.

Der grüne Saft kommt jetzt wieder in Mode. Nur hat er einen Umweg über die französische Küche genommen. Aus agraz, agrest, ist heute Verjus geworden, das Wort steht für verjus de raisins oder jus de raisins verts.

Das Leben ist sauer

Über die Geschichte und die Gegenwart des grünen Safts gibt ein schönes Buch Auskunft: «Verjus» von Martin Petras und Cécile Schwarzenbach, erschienen ist es im Weber-Verlag. Bleiben wir mit den Autoren noch eine kurze Zeit im Mittelalter. Denn in dieser Zeit gründet ein ganzer Geschmack. «Seit Urzeiten schmeckt Le-



Am Anfang des Verjus stehen grüne, unreife Trauben. Sie werden eingeweicht und gewaschen. Bilder: aus dem bespr. Buch

ben sauer.» Alles wurde quasi mit Verjus angerührt.

«Wilt du machen einen agraz, nim wintruebele», das steht schon im «Buoch von guoter Spise», es ist eine der ältesten Rezeptsammlungen in deutscher Sprache, entstanden um 1350 in Würzburg (was eigentlich ein sehr passender Ort ist). Zur eigentlichen Sauce kam dann noch ein zerstoßener saurer Apfel hinzu und ein bisschen Wein (notabene nahm es das Mittelalter nicht so genau mit dem Unterschied zwischen Wein, Verjus und Essig). Und diese Sauce passt, sagt das Buch der guten Speisen perfekt zu Lammbraten, zu Hühnern und zu Fischen. Und das ist natürlich, auch wenn das Leben mit der Zeit ein bisschen süsser geworden ist, auch noch heute so.

Nur hat sich der Ton geändert. Mittelalter ist noch Kochen im Telegrammstil. Wie macht man eine Sauce cameleine? Der «Viandier de Taillevent» sagt nur: «Zimtsauce. Zerstoßen Ingwer, Zimt, Langpfeffer, gegrilltes Brot. Durchtränken mit Verjus. Zusammenrühren.» Das wars schon. Kurz ist auch das Rezept für die sauce aux oignons, es lautet: «Zerstoßen Ingwer, Zwiebeln, Mandeln. Mit Verjus aufgiessen. Falls gewünscht, nach Geschmack mit Wein aufkochen.» Und die grüne Sauce war auch ganz nach dem Geschmack der Zeit: mit Petersilienblättern, geschältem Ingwer, Weissbrot und Verjus.

Zurück in die Zukunft

In solchen Rezepten gibt es keine genauen Mengenangaben, auch kein Wort

über die Art der Zubereitung. Hier schrieben eben noch Profis für Profis, was glücklicherweise Martin Petras in «Verjus» nicht tut: Man kann ihm in allen Dingen folgen (und auch Cécile Schwarzenbach im Rezeptteil, siehe unten). Und wer Lust hat, kann die drei Saucez auch nachkochen, wie das unverändert der Koch Hans-Peter Husson für das Buch gemacht hat. Einfacher kommt man nicht zum Geschmack des Mittelalters. Man muss da nur noch das Fleisch salzen und pfeffern. Und ausserdem ist das Mittelalter, was diese Saucen angeht, erstaunlich gesund: nämlich völlig fettfrei.

Aber wie macht man eigentlich Verjus heute? Martin Petras geht eingehend auf die Herstellung des grünen Saftes ein; vom Einschlaufen der Re-

betriebe über das Abnehmen der Höhentriebe über das Auslauben der Traubenzonen bis eben zur Ernte der Verjus-Trauben. Verjus-Erntezeit ist in den Lagen am Zürichsee Ende Juli/Anfangs August (das Weingut Schwarzenbach in Meilen ist hier der Mittelpunkt der lokalen Verjus-Szene).

In der Balance

Grundsätzlich kann man aus jeder Rebsorte Verjus machen, sagt Petras,

«Hat man den Verjus
erst einmal entdeckt,
gibt man ihn nie
mehr her»

Freddy Kaiser, «Hirschen am See», Meilen

vorzüglich sei aber Riesling×Silvaner, er hat die milde Säure. Gesucht wird die «optimale Unreife». Erntet man zu früh, ist alles zu sauer, erfolgt die Ernte zu spät, wird alles zu süß. Verjus muss die Balance halten.

Und weiter geht es im Produktionsprozess mit Abbeeren und Abquetschen, mit Pressen und Klären. Dann muss der Saft auch noch stabilisiert und filtriert werden, schliesslich pasteurisiert und abgefüllt. Und jetzt kommt ein kleiner Werbespot: «Der naturbelassene Verjus bereichert dank dezentem und aromatischer Säure jede Küche.» Und der Kronzeuge ist der Jahrhundertkoch Frédy Girardet: «Verjus ist besonders interessant für geschmackliche Abstimmungen bei süß-sauren Kombinationen, die in unseren Tagen sehr beliebt sind. Verjus sorgt für Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure, zumal die Gerichte oftmals überzuckert werden.»

Jetzt muss man den Verjus, das Wunderding der alten und modernen Küche, nur noch finden (das Buch gibt natürlich auch dazu Hinweise). Bei Parzival hätte ein Stein gereicht.

Verjus. Geschmack der Ewigkeit

Texte: Martin Petras, Rezepte: Cécile Schwarzenbach, Fotos: Hans-Peter Siffert. Weber-Verlag, Thun/Gwatt 2012, 155 Seiten, 49 Franken.

Und noch zu den im Buch angegebenen Produzenten:

Schwarzenbach Weinbau
Seestrasse 867, 8706 Meilen
Tel. 044 923 01 25, www.reblaube.ch

Weinmacher Chiapparini P
Hegi 13, 8197 Rafz, Tel. 044 886 87 87
www.weinmacher.ch

Schlossgut Bachtobel
Bachtobelstrasse 76, 8570 Weinfelden
Tel. 071 622 54 07, www.bachtobel.ch

Salat mit Verjus, andere Geheimnisse

«Verjus eignet sich ausgezeichnet zur Zubereitung von gebratener Gänseleber sowie Hühnerfrikassee», sagt Frédy Girardet, der Jahrhundertkoch. Das Buch von Cécile Schwarzenbach und Martin Petras kann auch etwas dazu beitragen, das Interesse der neuen Kochgeneration für ein eher noch unbekanntes Produkt zu wecken. Einige Köche aus der Zürcher Verjus-Szene machen hier ihre Vorschläge für Rezepte, zum Beispiel René Zimmermann, von der Wirtschaft Neumarkt in Zürich. Den Weg zum Verjus hat er über das Weingut «Zur Reblaube» in Meilen gefunden.

Auch für Gelegenheitsköche

Hier das Rezept für Salat mit Verjus, Rapsöl und gepoppten Rapsamen. Die Zutaten sind: 1 dl Verjus, 1 dl kaltgepresstes Rapsöl, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle, dazu 20 g Rapsamen plus eine Prise feines Salz. Es ist ein Rezept für Gelegenheitsköche, und schnell geht diese Vorspeise auch: knapp fünf Minuten. Für die Salat-sauce werden alle Zutaten gut ver-

rührt, der Salat wird mehrmals in der Sauce gewendet. «Wie viel Sauce an den Salat kommt, ob die Sauce eher ölig, Verjus-betont oder senfig ausfallen soll, bleibt dem persönlichen Gusto überlassen.» Die Sauce solle aber nicht die nussigen Aromen des Rapses überdecken, schreibt René Zimmermann. Und Rapsamen poppen geht auch ganz einfach: in einer mittelheissen Bratpfanne, es darf aber nicht mehr als eine Lage Samen in der Pfanne sein, die Samen müssen beim Rösten auch ständig bewegt werden. Und Achtung beim Anrichten: Sind die Rapsamen zu heiss, machen sie aus jedem knackigen Salat ein armselig zusammengefallenes Häufchen.

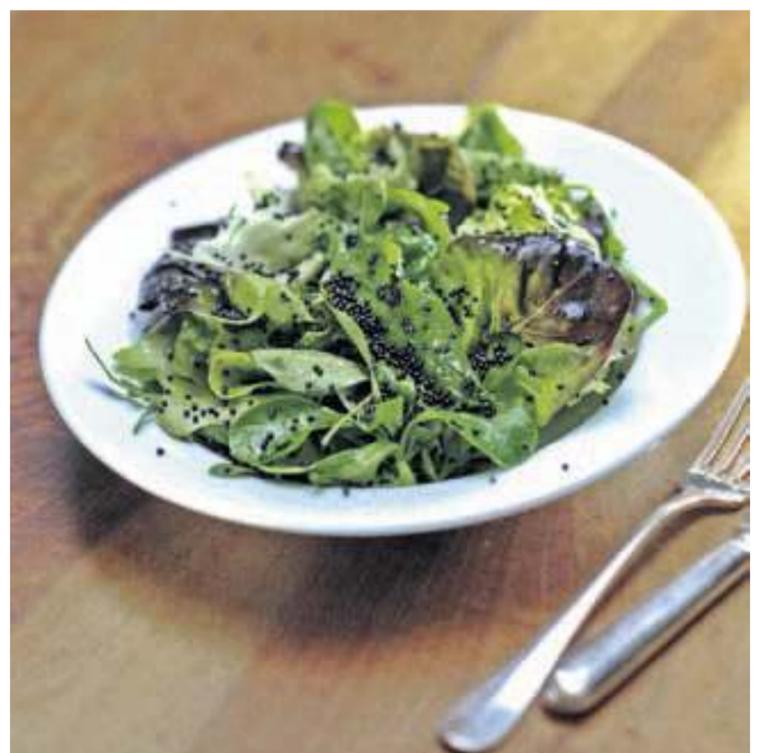
Auch einfach nachzukochen sind die Felchenfilets an Verjus-Rahmsauce, das Rezept ist von Rolf Pfenninger vom «Schiffli» in Obermeilen. Die Sauce wird so gemacht: gehackte Schalotte in Butter glasig dünsten. Mit Verjus ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit 3 dl Rahm auffüllen und die Sauce auf einen Drittel einkochen. 1 TL Estragon, gehackt, beige-

ben und mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken, fertig. Die auf beiden Seiten gebratenen Felchenfilets mit dieser Sauce überziehen.

«Verjus gibt Saucen eine gute Struktur, frischt sie auf und macht sie bekömmlicher», sagt auch Antonio Colaianni. Wer sein Rezept ausprobieren möchte (Ormalinger Jungschwein an Verjus-Sauce), der muss aber schon hoch hinaus: in das Restaurant Clouds im Prime Tower von Zürich.

Tipps und Tricks

Ganz bodenständig sind aber die Tipps und Tricks, die das Verjus-Buch gibt. Zum Beispiel zu rohem Fisch: Werden Fischfilets während etwa 24 Stunden in Verjus mariniert, so lösen sich die Gräten auf und der Fisch kann roh gegessen werden (ausserdem bleibt die Farbe des Fisches besser erhalten). Und eine interessante Kombination ist Verjus mit Honig: Säure und Süßes ergeben einen interessanten Kontrast. Das sind zwar nicht alles Speisewunder. Aber sie machen doch gewundrig auf den grünen Saft. (bu)



Einfach gut: Salat mit Verjus, Rapsöl und gepoppten Rapsamen.